

Info-Abend für Festveranstalter

- Jugendschutz
- Vermeidung von Lebensmittelinfektionen
- Hausrecht und praktische Umsetzung
- Umgang mit Konfliktsituationen
- Haftungsrecht

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

- Kinder und Jugendliche verdienen den besonderen Schutz unserer Gesellschaft. Alle Erwachsenen stehen in der Verantwortung, Kinder und Jugendliche vor schädlichen Einflüssen wie z.B. bestimmten Medieninhalten, vor Alkohol oder Tabak zu schützen.
- Das JuSchG regelt den Verkauf und den Konsum von Tabak, Alkohol, den Aufenthalt in Diskotheken, Gaststätten und Kinos und koppelt den Zugang zu Filmen, Video- und Computerspielen in der Öffentlichkeit an Alterfreigaben.

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

- Das JuSchG enthält 30 Paragraphen in 7 Abschnitten mit folgenden Inhalten:
- Abschnitt 1 Allgemeines (§§ 1 – 3)
- Abschnitt 2 Jugendschutz in der Öffentlichkeit (§§ 4 – 10)
- Abschnitt 3 Jugendschutz im Bereich Medien (§§ 11 – 16)
- Abschnitt 4 Bundesprüfstelle für jugendgefährdende Medien (§§ 17 – 25)
- Abschnitt 5 Verordnungsermächtigung (§ 26)
- Abschnitt 6 Ahndung von Verstößen (§§ 27 - 28)
- Abschnitt 7 Schlussvorschriften (§§ 29 – 30)

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

§ 1 Begriffsbestimmungen

- (1) Im Sinne dieses Gesetzes
1. sind Kinder Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind,
 2. sind Jugendliche Personen, die 14, aber noch nicht 18 Jahre alt sind,
 3. ist personensorgeberechtigte Person, wem allein oder gemeinsam mit einer anderen Person nach den Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuchs die Personensorge zusteht,
 4. ist erziehungsbeauftragte Person, jede Person über 18 Jahren, soweit sie auf Dauer oder zeitweise aufgrund einer Vereinbarung mit der personensorgeberechtigten Person Erziehungsaufgaben wahrnimmt oder soweit sie ein Kind oder eine jugendliche Person im Rahmen der Ausbildung oder der Jugendhilfe betreut.
- (2) ...
- (5) Die Vorschriften der §§ 2 bis 14 dieses Gesetzes gelten nicht für verheiratete Jugendliche.

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

§ 2 Prüfungs- und Nachweispflicht

- (1) Soweit es nach diesem Gesetz auf die Begleitung durch eine erziehungsbeauftragte Person ankommt, haben die in § 1 Abs. 4 genannten Personen ihre Berechtigung auf Verlangen darzulegen. Veranstalter und Gewerbetreibende haben in Zweifelsfällen die Berechtigung zu überprüfen.
- (2) Personen, bei denen nach diesem Gesetz Altersgrenzen zu beachten sind, haben ihr Lebensalter auf Verlangen in geeigneter Weise nachzuweisen. Veranstalter und Gewerbetreibende haben in Zweifelsfällen das Lebensalter zu überprüfen.

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

§ 3 Bekanntmachung der Vorschriften

- (1) Veranstalter und Gewerbetreibende haben die nach den §§ 4 bis 13 für ihre Betriebseinrichtungen und Veranstaltungen geltenden Vorschriften ... durch deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen.
- (2) ...

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

§ 5 Tanzveranstaltungen

- (1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24 Uhr gestattet werden.
- (2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit Kindern bis 22 Uhr und Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumpflege dient.
- (3) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen genehmigen.

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

§ 9 Alkoholische Getränke

- (1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen
 1. Branntwein, branntweinhalte Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche,
 2. andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.
- (2) Absatz 1 Nr. 2 gilt nicht, wenn Jugendliche von einer personensorgeberechtigten Person begleitet werden.
- (3) ...

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

§ 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren

- (1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen gestattet werden.
- (2) ...

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

§ 28 Bußgeldvorschriften

- (1) Ordnungswidrig handelt, wer als Veranstalter oder Gewerbetreibender vorsätzlich oder fahrlässig
 - ...
6. entgegen § 5 Abs. 1 einem Kind oder einer jugendlichen Person die Anwesenheit bei einer öffentlichen Tanzveranstaltung gestattet,
...
10. entgegen § 9 Abs. 1 ein alkoholisches Getränk an ein Kind oder eine jugendliche Person abgibt oder ihm oder ihr den Verzehr gestattet,
...
12. entgegen § 10 Abs. 1 Tabakwaren abgibt oder einem Kind oder einer jugendlichen Person das Rauchen gestattet,...

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

§ 28 Bußgeldvorschriften

- (4) Ordnungswidrig handelt, wer als Person über 18 Jahren ein Verhalten eines Kindes oder einer jugendlichen Person herbeiführt oder fördert, das durch ein in Absatz 1 Nr. 5 bis 8, 10, 12, ... verhindert werden soll. ...
- (5) Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu fünfzigtausend Euro geahndet werden.

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

Rahmensätze aus dem Bußgeldkatalog (Beispiele)

Verstoß gegen § 5 Abs. 1, Gestattung der Anwesenheit bei einer öffentlichen Tanzveranstaltung ...	150 – 600 €
Verstoß gegen § 9 Abs. 1, Abgabe eines alkoholischen Getränks an ein Kind ...	300 – 1000 €
Verstoß gegen § 10 Abs. 1, Abgabe von Tabakwaren an ein Kind ...	100 – 250 €

Infektionsschutz



Georg Rüdell
Landratsamt Main-Tauber-Kreis
- Gesundheitsamt -

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Straßenfesten und ähnliche Veranstaltungen

Besondere Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Lebensmittel weil:

- Hygienefehler können zu schwerwiegenden Erkrankungen führen
- Besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich
- Bei Vereins- oder Straßenfesten i.d.R. größerer Personenkreis betroffen

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

- Merkblatt von Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg
- Orientierungshilfe für richtiges Verhalten beim Umgang mit Lebensmitteln
- Eigenverantwortung bei Vermeidung von lebensmittelbedingten Infektionen außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereiches
- Zivil- und Strafrechtliche Haftung

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Erreger von Lebensmittelinfektionen durch Bakterien, Viren und Parasiten

- Campylobacter (Infektionsdosis 500 Keime)
- Salmonellen (Infektionsdosis 10.000 – 1.000.000 Keime)
- Yersinien
- Shigellen (Infektionsdosis 10 - 200 Keime)
- Lebensmittelvergifter z.B. Staphylococcus aureus, Bacillus cereus
- Hepatitis A und Hepatitis E
- Noroviren (Infektionsdosis 10 Keime)
- Giardia lamblia

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Gemeldete lebensmittelbedingte Erkrankungen in Deutschland

	2009	2010
Campylobacter-Enteritis	62.356	65.527
Salmonellose	31.196	25.228
Yersiniose	3.700	3.350
Shigellose	610	722
Hepatitis A	926	783
Giardiasis	3.921	3.968

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Lebensmittel, durch welche es häufig zu Infektionen kommt

- Fleisch und Wurstwaren
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonesen und Saucen

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Maßnahmen zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen

- bei Kontakt mit leicht verderblichen Lebensmitteln direkt oder indirekt über Bedarfsgegenstände (Geschirr, Besteck etc.)
- Es dürfen keine Krankheitszeichen für Erkrankungen vorliegen, die über Lebensmittel übertragbar sind
- Hohes Maß an Verantwortung für Teilnehmer
- Gesetzliches Tätigkeitsverbot nach § 42 Infektionsschutzgesetz beachten

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Gesetzliches Tätigkeitsverbot

Personen mit Erkrankung oder Verdacht auf Erkrankung von

- Akuter infektiöser Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall evt. mit Übelkeit, Fieber und Erbrechen)
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A und E
- Infizierten Wunden oder einer Hautkrankheiten, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Gesetzliches Tätigkeitsverbot

Bei Personen, die folgende Krankheitserreger ausscheiden:

- Salmonellen
- Shigellen
- enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien (EHEC)
(hämolytisch urämisches Syndrom bei Kleinkinder: u.a. akutes Nierenversagen, Blutgerinnungsstörung)
- Choleravibrionen

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Symptome für die o.g. Krankheiten, insbesondere nach Auslandsaufenthalt

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag ggf. mit Fieber, Übelkeit und Erbrechen
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch oder Gelenkschmerzen und Verstopfung können Zeichen für Typhus oder Paratyphus sein
- Gelbfärbung der Haut und Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Virushepatitis hin
- Wunden und offene Hautstellen können infiziert sein, wenn Sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen



Vermeidung von Lebensmittelinfektionen



Vermeidung von Lebensmittelinfektionen



Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Wichtige Hygieneregeln

Persönliche Hygiene

- Waschen der Hände gründlich mit Seife unter fließendem Wasser vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch
- Verwendung von Einmalhandtüchern
- Ablegen von Handschmuck vor Arbeitsbeginn
- Kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster abdecken
- Auf saubere Arbeitskleidung achten

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Speisen gelagert werden. Dies gilt auch für die Kühlung
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. Sie sind regelmäßig zwischenzureinigen
- Husten und niesen Sie nicht auf Lebensmittel

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Nicht durcherhitzte eihaltige Zubereitungen sollten daher nicht abgegeben werden
- Zu garende Speisen sollten durcherhitzt werden
- Warm zu verzehrende Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten
- Verzehrfertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden

Danke für die Aufmerksamkeit

Lebensmittelhygiene



Armin Fischer
Landratsamt Main-Tauber-Kreis
- Veterinäramt -

Häufigste Mängel bei Kontrollen

- Fehlender Warmwasseranschluss
- Verwendung nicht geeigneter Schläuche für Trinkwasser
- Behälter auf dem Boden abgestellt
- Unzureichende Kühlung
- Fehlende Überdachung
- Fehlende Spülmöglichkeit
- Fehlender oder unzureichender Spuckschutz
- Fehlende Überdachung und oder Seitenwände
- Boden nicht befestigt oder nicht zu reinigen

Leichtverderbliche Lebensmittel

- Fein zerkleinert (Hackfleisch, Steaks)
- Rohe Eier
- Geflügel
- Fisch

Temperaturanforderungen

- Geflügel und Hackfleisch max. + 4°C
- Frischfleisch und Würste max. + 7°C
- Milchprodukte, Salate max. + 10°C
- Fische + 0 -1 ° C
- Tiefkühlprodukte max. - 18°C

Bauliche Voraussetzungen für Lebensmittelstände

- Feste Wände
- Befestigter Fußboden
- Dach
- Handwaschbecken und Spülbecken
- Kühlmöglichkeiten
- Abschirmung gegenüber dem Publikum

Personalhygiene

- Saubere, helle Oberbekleidung
- Kopfbedeckung
- Saubere Hände, kurzgeschnittene Fingernägel, Schmuck und Uhren ablegen
- Gründliches Händewaschen vor Arbeitsbeginn und bei Bedarf
- Wunden mit wasserdichtem Pflaster abdecken, ggf. Handschuhe, kein Arbeiten mit eitrigen Wunden oder Hautausschlägen

Kennzeichnung Zusatzstoffe

- Phosphat, Geschmacksverstärker, Nitritpökelsalz bei Fleisch- und Wurstwaren
- Konservierungsstoffe und Farbstoffe bei Fertigsalaten und Fisch
- Farbstoffe, Süßungsmittel, Koffein bei alkoholfreien Getränken

Hausrecht und praktische Umsetzung von Veranstaltungen

Bernhard Haag
Christian Schuster



Disposition

- Rechte des Veranstalters
- Security / Ordnungsdienst
- Tipps für ordnungsgemäßen Ablauf

Rechte des Veranstalters

- Hausrecht auf gesamtem Gelände
- Vorläufige Festnahme durch Jedermann
- → siehe auch Handout!

Hausrecht des Veranstalters

- Veranstalter = Inhaber des Hausrechts
- stellt Bedingungen für Einlass, z.B. :
 - Rucksack-/Taschenkontrolle
 - Altersvorgaben (über Jugendschutzgesetz hinaus)
 - Kein Einlass von angetrunkenen Personen

Hausrecht Erziehungsbeauftragung

- Echtheit oftmals fragwürdig
- Kontrolle der Angaben kaum möglich
- Muss nicht akzeptiert werden!
- evtl. gar nicht oder erst ab 16 Jahren akzeptieren
- Klarstellung bereits in Werbung für Veranstaltung

Hausrecht Platzverweis

- Platzverweis für störende Personen
- bei Weigerung auch Anwendung angepasster Gewalt (i.d.R. durch die Security)
- Strafanzeige wg. Hausfriedensbruch bei massiven, wiederholten Problemen / Störungen
- Evtl. Hausverbot für Veranstaltungen des Vereins
- Evtl. generelles Hallenverbot über Gemeinde/Stadt

Vorläufige Festnahme durch Jedermann

- dient der Personalienfeststellung, um Strafverfahren durchzuführen
- leichte Straftaten: Täter gehen lassen, wenn Identität zweifelsfrei feststeht
- schweren Straftaten: Täter bis Eintreffen der Polizei festhalten

Grundsätzliches zur Security

- Nicht unbedingt Profis notwendig!
- z.B. Verantwortungsbewusste Vereinsmitglieder
- Truppe wichtiger Bestandteil der Veranstaltung / wächst mit der Zeit zusammen
- Voraussetzungen:
 - Disziplin
 - Klare Erkennbarkeit
 - Frei von anderen Aufgaben
 - einer ist der Chef
 - Bleiben nüchtern bis Veranstaltungsende

Aufgaben der Security

- Einlasskontrolle
- Wiedereinlasskontrolle
- Streifentätigkeit der Security auf gesamtem Gelände
- Bewachung / Kontrolle Notausgänge
- „Heiße Phase“ am Veranstaltungsende
- Einsatzende, wenn alle Gäste gegangen sind

Tipps für ordnungsgemäßen Ablauf

- Änderung des § 1 Bundespersonalausweisgesetz
- Alters- und Ausschankkontrolle mittels Armbändchen
- evtl. Edding-Markierung auf rechtem Handrücken
- Aufklärung des Barpersonals zu Bändchenfarben

Tipps für ordnungsgemäßen Ablauf

- Empfehlung: „One-Way-Ticket“ (sofern baulich möglich)
- Vorteil:
 - kein „Nachtanken“ – mehr Eigenumsatz
 - wenig Dreck vor Veranstaltungsraum
- Voraussetzung: Raucherbereich möglichst auf allen Ebenen

Umgang mit Konfliktsituationen

Reiner Holzer
Polizeihauptkommissar
Polizeidirektion Tauberbischofsheim
Führungs- und Einsatzstab
Leiter Einsatztraining
Konfliktberater

Umgang mit Konfliktsituationen

- Was darf ich oder muss ich tun?
 - Überblick über Vorschriften/Gesetze
- Wie soll ich mich Verhalten?
 - Praktische Regeln für mehr Sicherheit beim Umgang mit Konfliktsituationen



Vorschriften

Rechte

Rechtliche Vorschriften:

Notwehr - § 32 StGB
Festnahmerecht - § 127 StPO

Pflichten

Rechtliche Vorschriften:

Unterlassene Hilfeleistung - § 323c StGB
Strafvereitelung - § 258 StGB
Begehen durch Unterlassen - § 13 StGB

Waffenrecht

Waffen - Gefährliche Gegenstände - Verbotene Gegenstände

6 Regeln für mehr Sicherheit in Konfliktsituationen

1. Ich helfe, ohne mich selbst in Gefahr zu bringen

- Wichtig ist eine umsichtige Reaktion:
 - Setzen Sie nicht die eigene Gesundheit aufs Spiel
 - Spielen Sie nicht den Helden
 - Behalten Sie einen kühlen Kopf
- Treten Sie sicher, ruhig und selbstbewusst auf:
 - Zeigen Sie deutlich was Sie wollen
 - Manchmal hilft schon ein lautes Wort, um den Täter einzuschüchtern und von seinem Vorhaben abzubringen
 - Vermeiden Sie es, den Täter zu provozieren oder sich provozieren zu lassen
 - „Duzen“ Sie den Täter nicht
- Körperhaltung:
 - Nicht unterwürfig
 - keine hastigen Bewegungen
- Sprechen Sie das Opfer an, z. B.: „Kommen Sie her zu uns, wir helfen Ihnen!“
- Achten Sie auf räumliche Distanz
 - Körperkontakt/Anfassen vermeiden = Grenzüberschreitung, die zu Aggressionen führen kann
- Verständigen Sie sofort die Polizei

6 Regeln für mehr Sicherheit in Konfliktsituationen

2. Ich fordere andere aktiv und direkt zur Mithilfe auf

- Warten Sie nicht darauf, dass „schon irgend jemand irgend etwas unternehmen“ wird
- Reagieren Sie als Erste(r) und machen Sie andere gezielt auf die Straftat aufmerksam
- Appellieren Sie laut und deutlich an die umstehenden Personen
- Einer direkten Ansprache kann sich keiner entziehen

Regeln beim Festhalten / Anfassen einer Person:

- Alleine oder besser doch zu zweit?
- Sicherer Griff!
- Seitliche Position!
- Gefahren:
 - Kopfstoss, Biss, Tritt, Kniestoß

6 Regeln für mehr Sicherheit in Konfliktsituationen

3. Ich beobachte genau, präge mir Tätermerkmale ein

- Straftaten geschehen häufig in Bruchteilen von Sekunden: Täter schlagen zu und machen sich blitzschnell aus dem Staub, ohne dass Sie direkt eingreifen können
- Trotzdem können Sie helfen:
 - Szene aufmerksam beobachten
 - In welche Richtung ist der Täter geflüchtet
 - Auffälligkeiten notieren – auch Nebensächlichkeiten können den Ausschlag geben, dass die Tat aufgeklärt und der Täter überführt wird

6 Regeln für mehr Sicherheit in Konfliktsituationen

4. Ich organisiere Hilfe unter Notruf 110

- Je schneller die Polizei informiert wird, umso höher ist die Chance, die Täter zu ermitteln
- Das Geschehen in wenigen Worten, aber dennoch umfassend schildern („Wer?“, „Was?“, „Wo?“, „Wann?“)
- Auch Vermutungen können bei der Ermittlungsarbeit einen großen Schritt weiterhelfen

6 Regeln für mehr Sicherheit in Konfliktsituationen

5. Ich kümmere mich um Opfer

- Jedes Opfer muss sofort versorgt werden, denn oft kann jede Sekunde über Leben und Tod entscheiden
- Im Notfall darf nur das Opfer für Sie wichtig sein
- Alarmieren Sie den Rettungsdienst
- Blockieren Sie nicht die Zufahrtswege – Rettungsdienste und Polizei verlieren dadurch oft wertvolle Minuten

6 Regeln für mehr Sicherheit in Konfliktsituationen

6. Ich stelle mich als Zeuge zur Verfügung

- Viele Täter kommen ohne Strafe davon, weil sich Zeugen nicht bei der Polizei melden
- Oft spielt dabei Angst, Zeitmangel oder einfach nur Bequemlichkeit eine Rolle
- Straftäter werden aber gerade dadurch ermuntert, ihre Straftaten fortzusetzen
- Ohne Ihre Hilfe als Zeuge ist eine Überführung des Täters nur sehr schwer möglich
- Denken Sie daran: Auch Sie könnten einmal in die Situation kommen, dass sie auf beherzte Unterstützung von Helfern und Zeugen angewiesen sind

Verhaltensempfehlungen beim Umgang mit aggressiven Personen

„Waffen“ und „gefährliche Gegenstände“

Gefahren:

- Alle Waffen und Gegenstände können erhebliche bis lebensbedrohliche Verletzungen hervorrufen
- Waffen und Gegenstände, die eigentlich zur Selbstverteidigung mitgeführt werden, werden oft gegen einen selbst eingesetzt
- Wo keine Waffen in eine Konfliktsituation eingebracht werden, kann auch keine Gewalteskalation und Schadensvergrößerung durch Waffen ausgelöst werden

Verhalten bei Angriffen mit Messer oder anderen gefährlichen Gegenständen:

- Grundsatz: Setzen Sie sich niemals mit bloßen Händen einem Messerangreifer zur Wehr!
- Fluchtweg einplanen
 - die Flucht ist dem Kampf vorzuziehen!
- Distanz schaffen und halten
 - der Angreifer muss zuerst die Distanz überwinden – das bringt Zeit
- Hindernisse zwischen sich und dem Angreifer bringen
- Gegenstände zur Abwehr einsetzen
- Ablenken!
- Im Ausnahmefall:
 - *Waffenarm kontrollieren und entwaffnen*
 - *Beachte: ein langes intensives Training ist dazu notwendig und VIEL GLÜCK!*